Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale„ n. 23 del 29 gennaio 2010 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 29 gennaio 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 2 novembre vengono resi noti nelle ultime pagine della *Gazzetta Ufficiale* i canoni di abbonamento per l’anno 2010. Contemporaneamente vengono inviate le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali prestampati per la conferma dell’abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di questi bollettini.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 31 gennaio 2010.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2010 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (nr. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

N. 20

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni agricolo-alimentari.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 28 dicembre 2009.

Modifica del decreto 1° febbraio 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina», registrata con Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 1° febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 40 del 17 febbraio 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Fontina*>>;

VISTA la nota del 18 dicembre 2009, numero di protocollo 19774, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

Articolo 1

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Fontina*>> con decreto 1° febbraio 2006, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

10A00798

DECRETO 28 dicembre 2009.

Modifica del decreto 4 agosto 2008, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Ricotta Romana», registrata con Regolmento (CE) n. 737/2005 della Commissione del 13 maggio 2005.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 4 agosto 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 198 del 25 agosto 2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Ricotta Romana*>> registrata con regolamento (CE) n. 737/2005 della Commissione del 13 maggio 2005;

VISTA la nota del 18 dicembre 2009, numero di protocollo 19728, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

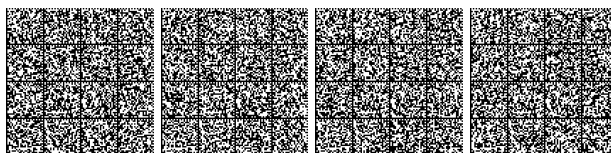
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 4 agosto 2008 alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<Ricotta Romana>> registrata con regolamento (CE) n. 737/2005 della Commissione del 13 maggio 2005, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

10A00799

DECRETO 28 dicembre 2009.

Modifica del decreto 3 novembre 2003, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Salame Piacentino», registrata con Regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 3 novembre 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 271 del 21 novembre 2003 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Salame Piacentino*>> registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996;

VISTA la nota del 18 dicembre 2009, numero di protocollo 19730, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

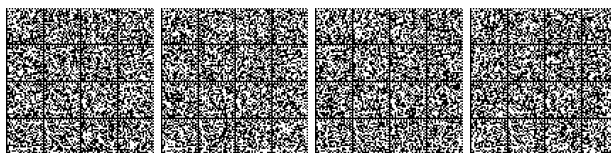
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 3 novembre 2003 alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<Salame Piacentino>> registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

10A00800

DECRETO 28 dicembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Unione italiana vini - Verona» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esporatazione, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, che all'articolo 118 prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 23 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 115 del 17 maggio 2008 con il quale al laboratorio *Unione italiana vini - Verona*, ubicato in Verona, Viale del Lavoro n. 8 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 18 dicembre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 16 dicembre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Unione italiana vini - Verona*, ubicato in Verona, Viale del Lavoro n. 8, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 15 dicembre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

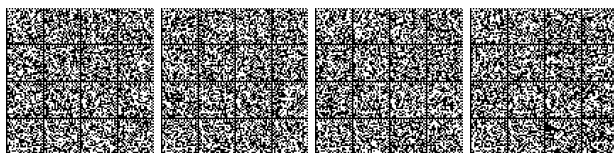
Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità fissa	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato + III OIV - Resolution OENO 53/2000
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato II + OIV - Resolution OENO 52/2000
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato IV
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido citrico, acido tartarico, acido malico, acido succinico, acido piruvico, acido lattico, acido shikimico, glicerina	OIV MA-E-AS313-04-ACIORG 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009
Acido sorbico, Acido benzoico, acido salicilico	OIV MA-E-AS313-20-SOBESA 2009
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride carbonica	OIV MA-F-AS314-01-DIOCAR 2009
Anidride solforosa libera e totale	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009
Anidride solforosa totale	OIV - Resolution OENO 60/2000 + OIV Risoluzione ENO 13/2008
Anidride solforosa totale	MI - 073 Rev 0 2009
Aumento del Titolo alcolometrico naturale (rapporto isotopico D/H su etanolo)	OIV MA-F-AS311-05-ENRRMN 2009
Calcio	OIV MA-F-AS322-04-CALCIU 2009
Ceneri	OIV - Resolution OENO 58/2000
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA321-02-CHLORU 2009
Cloruri, solfati , nitrati, fosfati	MI - 039 Rev. 6 2009
Conduttività	Reg. CEE 606/2009 allegato IV B par. b)
Diglucoside malvosidico (ibridi produttori diretti)	OIV MA-E-AS315-03-DIGMAL 2009
Diuron, Metiocarb, Trifluralin, Dimetoato, Simazina, Propizamide, Vinclozolin, Pyrifenox, Methidathion, Esaconazolo, Oxadiazon, Dichlobutrazolo, Cyproconazolo, Oxadixyl, Quinoxifen, Fenazaquin, CyflutrinI, Indoxacarb, Fenarimol, Etofenprox, Pyrimethanil, Triadimefon, Procimidone, Exitiazox, Flusilazolo, Fenexamide, Bromopropilate, Fenoxicarb, Fenamidone, Fluazinam, Zoxamide, Benalaxil, Endosulfan solfato, Etoxazole, Acrinatrina, Fenbuconazolo, Deltametrina, Carbari, lDiazinone, Chlozolinate, Lufenuron, Pirimicarb, Clorpirifos metil , Fenitrothion, Clorpirifos etil, Cyprodinil, Penconazolo, Mepanipyrim, Buprofezin, Endosulfan-beta, Tryfloxistrobin, Tebuconazolo, Iprodione, Tebufenpyrad, Pyridaben, Cipermetrina,	MI 99 / 2009 Rev. 2

Denominazione della prova	Norma / metodo
Azoxystrobin, Fenpropydin, Pirimifos-metile, Malathion, Dicofol, Tetraconazolo, Tolyfluanide, Triadimenol, Endosulfan alfa, Myclobutanil, Kresoxim metile, Propiconazolo, Bromuconazolo, Fosalone	
Estratto secco totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato VI
Estratto secco totale	Reg. CE 2870/2000 allegato 2
Estratto secco totale, estratto ridotto, estratto non riduttore, estratto secco netto	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 + (Circolare MIPAF 12/03/03)
Ferro	OIV MA-F-AS322-05-FER 2009
Idrossimetilfurfurolo	Reg. CEE 606/2009 allegato IV B par. c)3 + OIV MA-F-AS315-05-HYDMFF p.to 3 2009
Indice di Folin-Ciocalteu	OIV MA-F-AS2-10-INDFOL 2009
Litio	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato XXX
Magnesio	OIV MA-F-AS322-07-MAGNES 2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
Meso-inositolo, scillo-inositolo, saccarosio	Reg. CEE 606/2009 allegato IV B par. f) + OIV MA-F-AS311-06-POLYOL 2009
METALLI: Piombo, Rame, Zinco, Ferro, Potassio, Sodio, Magnesio, Calcio, Litio	MI 071 Rev. 6 2009
Metanolo	OIV MA-E-AS312-3-METHAN 2006 p.to 2
Multiparametrale: Titolo alcolometrico, zuccheri riduttori, acidità totale, acidità volatile, Estratto secco totale, pH	MI - 070 Rev. 2 2005
Ocratossina A	OIV MA-E-AS315-10-OCHRAT 2009
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Potassio	OIV MA-F-AS322-02-POTASS 2009
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Rapporto isotopico 18O/16O sull'acqua (d18O)	OIV MA-F-AS2-09-MOUO18 2009
Rapporto tra isotopi stabili del Carbonio (13C/12C) su etanolo (d13C)	OIV MA-F-AS312-06-ETHANO 2009
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009
Solfati	MA-F-AS321-05-SULFAT 2009
Sostanze volatili, metanolo	Reg. CE 2870/2000 allegato 3
Sovrapressione	OIV MA-F-AS314-02-SUPRES 2009
Tenore zuccherino	OIV MA-F-AS2-02-SUCREF 2009
Titolo alcolometrico volumico	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato V
Titolo alcolometrico volumico	Reg. CE 2870/2000 allegato 1, Met. B
Titolo alcolometrico volumico	MI - 033 Rev. 7 2006
Titolo alcolometrico volumico totale	Reg 491/09/CE All I + All III GU L154 17/06/2009
Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4B
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori e non riduttori	MI 004 Rev. 8 2008

10A00801

DECRETO 28 dicembre 2009.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Unione italiana vini - Verona», al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente ad alcune prove.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'articolo 19 che abroga il Regolamento (CEE) n. 2081/92;

VISTO l'articolo 17, comma 1 del predetto Regolamento (CE) n. 510/2006 che stabilisce che le denominazioni che alla data di entrata in vigore del Regolamento stesso figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 1107/96 e quelle che figurano nell'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96, sono automaticamente iscritte nel *"registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette"*;

VISTI i Regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

CONSIDERATO che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

CONSIDERATO che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 156 recante attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari che individua all'articolo 3 i requisiti minimi dei laboratori che effettuano analisi finalizzate a detto controllo e tra essi la conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, sostituita nel novembre 2000 dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

VISTA la circolare ministeriale 13 gennaio 2000, n. 1, recante modalità per il rilascio delle autorizzazioni ai laboratori adibiti al controllo ufficiale dei prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica, registrati in ambito comunitario, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 55 del 7 marzo 2000;

VISTO il decreto 5 giugno 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 144 del 21 giugno 2008 con il quale al laboratorio *Unione italiana vini - Verona*, ubicato in Verona, Viale del Lavoro n. 8 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 18 dicembre 2009;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 16 dicembre 2009 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Unione italiana vini - Verona*, ubicato in Verona, Viale del Lavoro n. 8, al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 15 dicembre 2013 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 28 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità	Reg. CEE 2568/1991 allegato II
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto	Reg. CEE 2568/1991 allegato IX + Reg. CEE 183/1993
Esteri metilici degli acidi grassi	Reg. CEE 796/2002 allegato XB + Reg. CEE 2568/1991 allegato XA + Reg. CEE 1429/1992
Numero di Perossidi	Reg. CEE 2568/1991 allegato III
Polifenoli totali	MI - 051 Rev. 7 2009 Rev. 7
Steroli	Reg. CEE 2568/1991 allegato V + Reg. CEE 183/1993
Tocoferoli	MI - 052 Rev 7 2009 Rev. 7

10A00802

DECRETO 15 gennaio 2010.

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela Vino Valpolicella, presentata per il tramite della Regione Veneto in data 24.06.2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Amarone della Valpolicella" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla domanda sopra citata;

VISTE le risultanze dell'esame organolettico svolto il giorno 3 novembre 2009 a Verona dalla Commissione all'uopo designata per l'accertamento del "particolare pregio" dei vini "Amarone della Valpolicella";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Ospedaletto di Pescantina (VR), presso la sala congressi del "Villa Quaranta Park Hotel" il 10 novembre 2009, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del 25 novembre 2009, presente il funzionario della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Roma, 15 gennaio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Proposta disciplinare di produzione dei Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Amarone Della Valpolicella"

Art. 1

1) La denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella", già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Amarone della Valpolicella" designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "riserva".

Art. 2

1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :
- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella dal 5 % al 30 % .
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

2) In deroga ai commi precedenti i vigneti già iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella", alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Art. 3

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Amarone della Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per

discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in

questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.
Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio dell’ "Amarone della Valpolicella”, e chiudendone il perimetro.

Art. 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell’iscrizione all’Albo, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, all’iscrizione delle superfici vitate all’apposito albo dei vigneti. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione e/o i quantitativi di uva per ettaro ammessi all'appassimento, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

14) I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

15) Per la produzione del vino "Amarone della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata "Valpolicella"e "Valpolicella Ripasso".
Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

Art. 5

1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Amarone della Valpolicella", di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

2) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.

3) Tenuto altresì conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Amarone della Valpolicella" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 2 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:
- la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

4) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.

5) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito “Amarone della Valpolicella” rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine controllata e garantita.

6) Le uve dopo l’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

7) L’appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l’ausilio del calore.

8) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini “Amarone della Valpolicella” non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l’inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

9) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

10) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l’appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell’impiego della specificazione “classico”, in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino “Amarone della Valpolicella”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici iscritte all’albo dei vigneti.

11) I vini “Amarone della Valpolicella” prima della immissione al consumo devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.
I vini “Amarone della Valpolicella” designato con la specificazione “riserva” deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno 4 anni a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia.

Art. 6

1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella”, anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena” e con la specificazione “riserva”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso carico tendente eventualmente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, vellutato, caldo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo : 14% vol.

- zuccheri riduttori residui massimo: 12 g/l in presenza di un titolo alcolometrico effettivo di 14% vol.; sono consentiti ulteriori 0,1 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre i 14 % vol. e fino ai 16 % vol., e 0,15 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10 % vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre 16% vol.
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l e 32,0 g/l nella versione “riserva”.

2) E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Art. 7

1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Amarone della Valpolicella” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.

2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini “Amarone della Valpolicella” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti e che l’appassimento, la vinificazione e l’invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell’uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini "Amarone della Valpolicella", con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita “Amarone della Valpolicella” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali l’utilizzo della capacità di 9 e 12 litri.

2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l’uso del tappo a vite.

10A00803

DECRETO 15 gennaio 2010.

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Recioto della Valpolicella».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela Vino Valpolicella, presentata per il tramite della Regione Veneto in data 24.06.2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Recioto della Valpolicella" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla domanda sopra citata;

VISTE le risultanze dell'esame organolettico svolto il giorno 3 novembre 2009 a Verona dalla Commissione all'uopo designata per l'accertamento del "particolare pregio" dei vini "Recioto della Valpolicella";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Ospedaletto di Pescantina (VR), presso la sala congressi del "Villa Quaranta Park Hotel" il 10 novembre 2009, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del 25 novembre 2009, presente il funzionario della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Roma, 15 gennaio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Proposta disciplinare di produzione dei Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Recioto della Valpolicella"

Art. 1

1) La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella", già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Recioto della Valpolicella", designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena";
"Recioto della Valpolicella" spumante, designabile anche con il riferimento "Valpantena".

Art. 2

1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :
- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella dal 5 % al 30 % .
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

2) In deroga ai commi precedenti i vigneti già iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella", alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Art. 3

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima.

Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C.

Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.
Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S.Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Recioto della Valpolicella”, e chiudendone il perimetro.

Art. 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell’iscrizione all’Albo, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, all’iscrizione delle superfici vitate all’apposito albo dei vigneti. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella” non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione e/o i quantitativi di uva per ettaro ammessi all'appassimento, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

14) I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

15) Per la produzione del vino "Recioto della Valpolicella" si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.
I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata "Valpolicella"e "Valpolicella Ripasso".
Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

Art. 5

1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino "Recioto della Valpolicella", di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

2) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente Disciplinare.

3) Tenuto altresì conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Recioto della Valpolicella" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 2 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:
- la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

4) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.

5) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito “Recioto della Valpolicella” rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine controllata e garantita.

6) Le uve dopo l’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

7) L’appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l’ausilio del calore.

8) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini “Recioto della Valpolicella” non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l’inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

9) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

10) Le uve atte alla produzione della tipologia “Recioto della Valpolicella” o i mosti o i vini della tipologia “Recioto della Valpolicella” possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.
Le operazioni di spumantizzazione del vino “Recioto della Valpolicella” debbono essere effettuate in stabilimenti siti nell'ambito territoriale della regione Veneto.

11) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare l’appassimento delle uve e la vinificazione ai fini dell’impiego della specificazione “classico”, in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino “Recioto della Valpolicella”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici iscritte all’albo dei vigneti.

Art. 6

1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto della Valpolicella”, anche con i riferimenti “classico” e “Valpantena”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol. con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

2) Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" spumante, anche con il riferimento "Valpantena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :
- spuma: fine, persistente;
- colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei;
- odore: caratteristico, accentuato, intenso;
- sapore: delicato, pieno, caldo, dolce;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2.80% vol ;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

3) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art. 7

1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Recioto della Valpolicella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, "extra", "fine", "scelto" e similari.

2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini "Recioto della Valpolicella" può essere utilizzata la menzione "vigna", a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini "Recioto della Valpolicella", con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita "Recioto della Valpolicella" devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'utilizzo della capacità di 9 e 12 litri.

2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

10A00804

DECRETO 15 gennaio 2010.

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, relativo alla richiesta di riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella Ripasso».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela Vino Valpolicella, presentata per il tramite della Regione Veneto in data 24.06.2009, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Valpolicella Ripasso" ed approvazione del relativo disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla domanda sopra citata;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Ospedaletto di Pescantina (VR), presso la sala congressi del "Villa Quaranta Park Hotel" il 10 novembre 2009, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del 25 novembre 2009, presente il funzionario della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Roma, 15 gennaio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Proposta disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine Controllata

"Valpolicella Ripasso"

Art. 1

1) La denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Valpolicella ripasso" designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "superiore".

Art. 2

1) I vini della denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :
- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella dal 5 % al 30 % .
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

2) In deroga ai commi precedenti i vigneti già iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella", alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Art. 3

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Valpolicella ripasso" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il

confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega

quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.
Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella Classico". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Valpolicella ripasso”, e chiudendone il perimetro.

Art. 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell’iscrizione all’Albo, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte all’albo della denominazione di origine controllata “Valpolicella” prima dell’approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) E’ fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l’apertura della vegetazione nell’interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all’albo, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l’irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, all’iscrizione delle superfici vitate all’apposito albo dei vigneti. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.
Le uve destinate alla vinificazione della tipologia “superiore” del vino “Valpolicella ripasso” debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

14) I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

Art. 5

1) Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Valpolicella Ripasso", di ripasso sulle vinacce, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

2) Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve, di ripasso sulle vinacce, di invecchiamento e di imbottigliamento possono essere effettuate da stabilimenti all'interno dell'intero territorio dei comuni della zona di produzione delimitata dall'art. 3, anche se compresi soltanto in parte nella predetta zona, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti all'Albo di pertinenza delle ditte, singole o associate, a condizione che le stesse conducano tali superfici da almeno 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente Disciplinare.

3) Tenuto altresì conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di invecchiamento e imbottigliamento del vino "Valpolicella Ripasso" possono essere effettuate anche in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al comma 2 e comunque nell'ambito territoriale della provincia di Verona con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, previo parere della Regione Veneto, a condizione che:
- la richiesta sia presentata dalla ditta interessata entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta sia corredata dalla documentazione atta a dimostrare l'uso di tali pratiche da almeno 3 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

4) La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia "Valpolicella ripasso", con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5) I vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella Ripasso" sono ottenuti mediante rifermentazione dei vini atti a divenire vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella", in tutte le tipologie previste, sulle vinacce residue della preparazione dei vini "Recioto della Valpolicella" e/o "Amarone della Valpolicella".

6) Il quantitativo dei vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso” non può essere in volume superiore al doppio del volume di vino ottenuto dalle vinacce delle tipologie “Recioto della Valpolicella” e/o “Amarone della Valpolicella” impiegate nelle operazioni di rifermentazione/ripasso.

7) I vini a denominazione di origine controllata “Valpolicella Ripasso”, nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all’anno della vendemmia.

8) E’ consentita, a scopo migliorativo, l’aggiunta per riclassificazione di vino atto a divenire “Amarone della Valpolicella” nella misura massima del 15%, nel rispetto dei limiti previsti per l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

9) Le operazioni di invecchiamento per la tipologie “superiore” e “classico”, devono aver luogo alle condizioni stabilite al comma 1 del presente articolo.

10) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare la vinificazione ai fini dell’impiego della specificazione “classico”, in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino “Valpolicella Ripasso”, a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici iscritte all’albo dei vigneti.

Art. 6

1) I vini a D.O.C. “Valpolicella Ripasso”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

- colore: rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico con profumo gradevole;
- sapore: pieno, vellutato, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50% vol, (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% vol) e 13,00% vol per la tipologia “superiore”;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la tipologia “superiore”.

2) E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Art. 7

1) Alla denominazione di origine controllata dei vini “Valpolicella ripasso” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.

2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

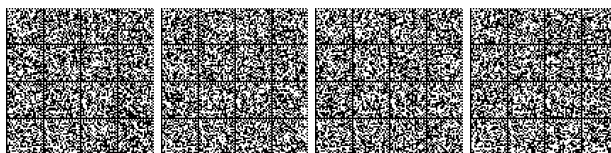
3) Nella designazione dei vini “Valpolicella ripasso” “superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti e che la vinificazione e l’invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell’uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini "Valpolicella ripasso" è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Valpolicella ripasso” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l’impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l’uso del tappo a vite.

10A00805

DECRETO 15 gennaio 2010.

Parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, relativo alla richiesta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella».

Il Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, istituito a norma dell'art. 17 della legge 10 febbraio 1992, n° 164;

ESAMINATA la domanda del Consorzio Tutela Vino Valpolicella, presentata per il tramite della Regione Veneto in data 24.06.2009, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare della denominazione di origine controllata dei vini "Valpolicella";

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla domanda sopra citata;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Ospedaletto di Pescantina (VR), presso la sala congressi del "Villa Quaranta Park Hotel" il 10 novembre 2009, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole;

HA ESPRESSO, nella riunione del 25 novembre 2009, presente il funzionario della Regione Veneto, parere favorevole al suo accoglimento, proponendo, ai fini dell'emanazione del relativo Decreto direttoriale, il disciplinare di produzione secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica al disciplinare di produzione dovranno, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n° 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, essere inviate dagli interessati al Ministero delle Politiche agricole alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, Via XX Settembre, n° 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Roma, 15 gennaio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

ALLEGATO

Proposta disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine Controllata "Valpolicella"

Art. 1

1) La denominazione di origine controllata "Valpolicella" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
"Valpolicella" designabile anche con i riferimenti "classico" e "Valpantena" e con la specificazione "superiore".

Art. 2

1) I vini della denominazione di origine controllata "Valpolicella" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :
- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) dal 45% al 95 %; è tuttavia ammesso in tale ambito la presenza del Corvinone nella misura massima del 50%, in sostituzione di una pari percentuale di Corvina;
- Rondinella dal 5 % al 30 % .
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:
- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;
- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 82/06, art. 2, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

2) In deroga ai commi precedenti i vigneti già iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella", alla data di approvazione del presente disciplinare di produzione, sono idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Art. 3

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata "Valpolicella" comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.
Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima.

Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del "Valpolicella", segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad Est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i 3 Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C.

Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n° 1, Torre n° 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n° 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord Occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n° 3, Torre n° 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata “Valpolicella” designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:
la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant’Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.
Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino "Valpolicella". La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S.Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del "Valpolicella”, e chiudendone il perimetro.

Art. 4

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Valpolicella" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini dell'iscrizione all'Albo, i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte all'albo della denominazione di origine controllata "Valpolicella" prima dell'approvazione del presente disciplinare e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) E' fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti all'albo, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) E' vietata ogni pratica di forzatura, è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di Tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, all'iscrizione delle superfici vitate all'apposito albo dei vigneti. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella" non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.
Le uve destinate alla vinificazione della tipologia "superiore" del vino "Valpolicella" debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.
Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Valpolicella", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, su richiesta motivata dalle organizzazioni di categoria interessate e/o dal Consorzio di tutela, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

14) I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

Art. 5

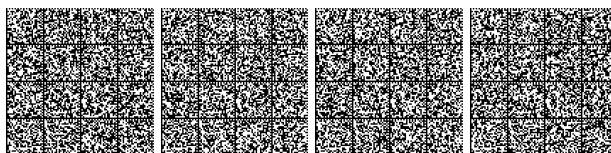
1) Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Valpolicella", di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

2) Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di cui al comma 1 siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Verona.

3) La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia "Valpolicella", con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

4) I vini "Valpolicella" designabili con la menzione "superiore", prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo all'anno di produzione delle uve.

5) Le operazioni di invecchiamento per la tipologie "superiore" e "classico", devono aver luogo alle condizioni stabilite ai commi 1 e 2 del presente articolo.

6) E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta delle aziende conduttrici, previa istruttoria della Regione Veneto, autorizzare la vinificazione ai fini dell'impiego della specificazione "classico", in cantine aziendali situate al di fuori, ma nelle vicinanze, del territorio precisato e comunque all'interno della zona di produzione del vino "Valpolicella", a condizione che il richiedente dimostri la conduzione delle superfici iscritte all'albo dei vigneti.

Art. 6

1) Il vino a denominazione di origine controllata “Valpolicella”, anche con le specificazioni “classico”, “Valpantena” e “superiore”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche :
- colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con profumo gradevole, delicato, caratteristico, che ricorda talvolta le mandorle amare;
- sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,00% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,40% vol) e 12,00% vol. per la tipologia “superiore”;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l e 20,0 g/l per la tipologia “superiore”.

2) E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con
proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo.

Art. 7

1) Alla denominazione di origine controllata dei vini “Valpolicella” è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, “extra”, “fine”, “scelto” e similari.

2) E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini “Valpolicella” “superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna”, a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’albo dei vigneti e che la vinificazione e l’invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell’uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

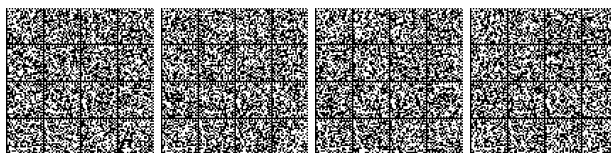
4) Per i vini "Valpolicella" che possono usufruire delle indicazioni superiore con le diverse specificazioni, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Valpolicella” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l'impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

3) È consentito altresì l'uso del tappo a vite anche per la chiusura delle bottiglie di "Valpolicella", senza alcuna specificazione o menzione, di volume fino a litri 1,500.
Inoltre per i vini "Valpolicella", senza alcuna menzione e/o specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

10A00806

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Melone Mantovano»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Melone Mantovano» come indicazione geografica protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Consorzio Melone Mantovano – Piazza Sordello 43 – 46100 Mantova, e acquisito inoltre il parere della Regione Lombardia, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore – SACO VII - Via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell’art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Melone Mantovano»

Articolo 1
Denominazione

L’Indicazione Geografica Protetta I.G.P. “Melone Mantovano” è riservata ai frutti di melone che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Caratteristiche del prodotto

L’Indicazione Geografica Protetta I.G.P. “Melone Mantovano” designa i meloni allo stato fresco prodotti nella zona delimitata al successivo art. 3 del presente disciplinare di produzione, riferibili alle seguenti varietà botaniche di *Cucumis melo* L.: varietà *cantalupensis* e varietà *reticulatus*.

L’I.G.P.“Melone Mantovano” è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto: liscio o retato (con o senza incisura della fetta).

Le cultivar utilizzate sono riconducibili alle seguenti tipologie di riferimento: “Harper” (tipologia retata senza incisura della fetta), “Supermarket” (tipologia retata con incisura della fetta), Honey Moon (tipologia liscia), tradizionalmente coltivate nell’areale definito al successivo articolo 3.

Caratteristiche al consumo

All'atto dell'immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell'I.G.P. "Melone Mantovano" devono presentare le caratteristiche di seguito indicate.
In tutte le tipologie riportate all'art. 2 i frutti devono essere:
- interi (non è tuttavia da considerarsi difetto la presenza di una piccola lesione cicatrizzata sulla buccia dovuta all'eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico);
- di aspetto fresco;
- sani ed esenti da parassiti;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
-privi di odori e/o sapori estranei al frutto.

Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto.

Caratteristiche dei frutti	*Tipologia liscia*	*Tipologia retata*
Forma	Sferica o sub-sferica	Ovale o tonda
Colore esocarpo (buccia)	Crema - paglierino	Crema - paglierino o verde con o senza incisura della fetta
Colore mesocarpo (polpa).	Giallo - arancio	Arancio – salmone
Spessore mesocarpo.	≥ 24 mm	≥ 24 mm
Consistenza mesocarpo.	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio dal diametro di 8 millimetri	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio dal diametro di 8 millimetri
Contenuto zuccheri	≥ 12° Brix	≥ 12° Brix

L'odore polpa di anguria, l'aroma di tiglio e l'aroma di zucchino sono i descrittori peculiari rilevabili dal profilo sensoriale dei frutti del Melone Mantovano IGP.

Pezzatura e classificazione.

La pezzatura dei frutti (peponidi) è determinata dal peso e dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto. Per i frutti delle tipologie liscio o retato del Melone Mantovano I.G.P., le pezzature minime sono: 800 grammi in peso e 10 cm di diametro. Viene previsto, per il solo peso, anche un valore massimo pari a 2.000 grammi.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dell'I.G.P. "Melone Mantovano" si estende tra le Province di Mantova e Cremona. Nella provincia di Mantova la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Borgoforte, Carbonara di Po, Castellucchio, Ceresara,

Commessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Martino dall'Argine, Sermide e Viadana. Per il Comune di Borgoforte la delimitazione dell'area di produzione è da intendersi ad est, il Ponte sul fiume Po quindi, proseguendo verso nord, la SS 62; poi verso ovest il Dugale Gherardo sino al confine con il Comune di Curtatone. Per il territorio del Comune di Marcaria la delimitazione dell'area di produzione sud è la SS 10 Padana Inferiore.
Nella provincia di Cremona la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio e Spineda.

Articolo 4
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Articolo 5
Metodo di ottenimento

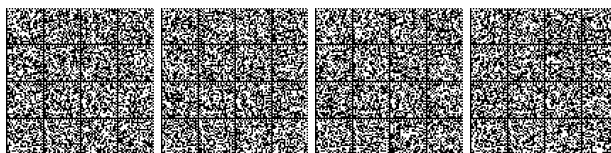
La coltivazione dell'Indicazione Geografica Protetta I.G.P., "Melone Mantovano", può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnellini o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile.
La coltivazione, tradizionalmente attuata nelle zone particolarmente vocate su terreni profondi e freschi, consente l'ottenimento di frutti di qualità, adottando le tecniche colturali di seguito riportate:

- la semina diretta può avvenire a partire dalla prima decade di aprile;
- il trapianto, effettuato su terreno pacciamato, si esegue dalla seconda metà di febbraio a luglio, utilizzando piantine franche di piede allevate in contenitore, o piantine innestate su portainnesti resistenti alle malattie telluriche;
- l'investimento prevede, in relazione al sistema di coltivazione, densità variabili fino ad un massimo di 5.000 piante per ettaro;
- la forma di allevamento è quella orizzontale sia in pieno campo che in coltura protetta ed è ammessa la cimatura;

- l'impollinazione deve avvenire esclusivamente con l'ausilio di insetti pronubi quali *Apis mellifera* o *Bombus terrestris mentre* è vietato l'impiego di qualsiasi sostanza ormonale;
- la concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia in fase di preparazione del terreno che in copertura, in relazione al fabbisogno delle piante ed alla dotazione del terreno, ed è previsto il ricorso alla fertirrigazione;
- l'irrigazione può avvenire sia con il sistema localizzato a manichetta o a goccia, oltre che per aspersione o infiltrazione da solchi;
- la maturazione deve avvenire naturalmente, senza alcun ricorso a prodotti chimici di sintesi;
- la raccolta viene effettuata anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati.

La produzione massima consentita per l' I.G.P. "Melone Mantovano" non deve superare le 30 t/ha per la tipologia liscia e le 38 t/ha per le tipologie retate. Trattandosi di frutti climaterici i meloni dell'I.G.P. "Melone Mantovano" devono essere condizionati lo stesso giorno della raccolta, direttamente in azienda o presso idonee strutture di condizionamento e confezionati presso strutture ubicate nei Comuni compresi nella zona di produzione, individuati all'art. 3 del presente disciplinare.

Articolo 6
Legame con l'ambiente

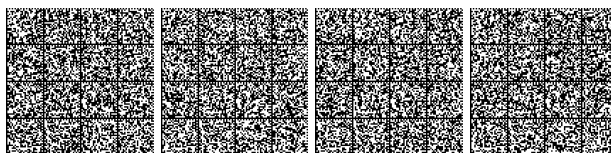
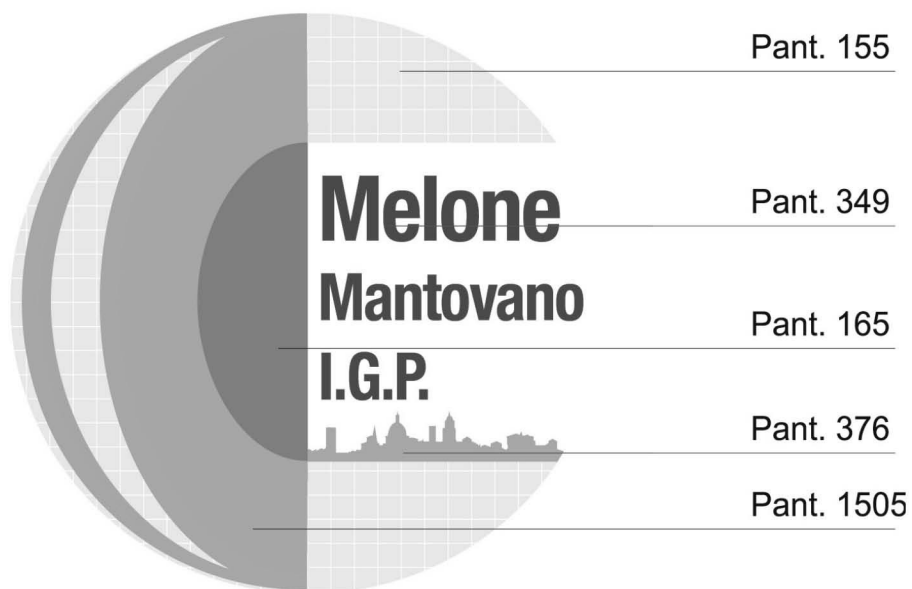
La reputazione del melone nel Mantovano è antica, come risulta dalle documentazioni storiche che risalgono alla fine del Quattrocento, oltre che dai diversi scritti e testimonianze facenti parte dell'archivio dei Gonzaga, in cui si riportano notizie dettagliate degli "apprezzamenti destinati ai meloni provenienti da queste terre". L'importanza della coltivazione di tale frutto nella zona geografica di produzione, come definita all'articolo 3, è testimoniata anche da reperti architettonici e iconografici risalenti al 1579, che testimoniano la presenza di un oratorio dedicato a "Santa Maria del melone", nella centralissima via Cavour di Mantova. Tali testimonianze attestano anche l'abilità degli agricoltori della zona nella scelta delle varietà e nell'adozione delle tecniche colturali più idonee alla produzione di frutti di buona qualità, capacità che si è mantenuta ininterrottamente sino a oggi. Grazie ad una tradizione secolare di orti capillarmente diffusi, si sviluppano anche le prime forme di associazionismo fra i produttori; sono un esempio la Cooperativa Agricola di Bellaguarda, che nasce nel lontano 1956, e la fondazione di diversi Consorzi, fino alla costituzione del Consorzio del Melone Mantovano a cui hanno aderito anche i produttori di alcuni Comuni del cremonese, dove la produzione è iniziata fin dal 1958.
L'importanza e l'attenzione alla coltivazione del melone nella realtà mantovana è attestata anche dalle numerose ricerche e sperimentazioni condotte presso il Centro ricerche Montedison di Mantova, che sviluppa a partire dagli anni '70 materiali di copertura (films plastici), cultivar e tecniche colturali quali l'innesto erbaceo, che si diffonderanno successivamente anche nel resto del Paese. Nel corso degli ultimi cinquant'anni, infine, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche ed alla vivace iniziativa imprenditoriale di diverse aziende, la produzione ha fatto registrare un sostanziale incremento, sino a raggiungere una superficie agraria utilizzata di oltre duemila ettari ed un valore di produzione che nel 2006 ha superato i 60 milioni di euro.

La coltura del Melone Mantovano costituisce pertanto un importante filiera produttiva sia a livello Regionale che Nazionale, non solo per il settore in sé ma anche per l'indotto che origina e per il ruolo di sostegno all'economia del territorio.Tra le attività imprenditoriali strettamente connesse vanno considerate quelle per la meccanizzazione delle diverse operazioni colturali e di condizionamento, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti. Questi importanti risultati e questa reputazione – ampiamente riconosciuta e testimoniata da numerosi articoli sulla stampa specializzata – sono stati conseguiti unendo una secolare "cultura del melone" (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata per generazioni tra i coltivatori) ai fattori pedo-climatici propri della zona di produzione. Esaminando la Carta pedologica schematica della Regione Lombardia si nota come le aree del comprensorio di produzione del Melone Mantovano siano interessate dalle unità cartografiche ben definite come: Ustalfs, Fluvents, Ochrepts, Usterts.
Il comprensorio, caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvioglaciale, è stato rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo-deposizionale di ben tre fiumi: Mincio, Oglio e Po. L'altimetria è compresa tra un max di m 50 sul livello del mare, rilevata nella parte più settentrionale (Rodigo) e un minimo di m 10 s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po.
Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati caldo-umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove lo sviluppo della pianta e favorisce una regolare fioritura ed allegagione. Il mese più freddo è gennaio, con temperatura media di 2,7 °C, mentre quello più caldo è luglio con una media di 25 °C; la radiazione solare media annua è pari a 1331 kWh/m2. Inoltre la zona interessata dal corso dei tre fiumi, tra le province di Mantova e Cremona, si caratterizza anche per avere una falda relativamente superficiale ed un gradiente medio annuo di piovosità compreso tra 600 e 700 millimetri. Così nei terreni particolarmente profondi e permeabili dell'areale di produzione dell'I.G.P. "Melone Mantovano" le radici estese e vigorose di questa cucurbitacea possono facilmente penetrare in profondità e garantire un regolare apporto di acqua ed elementi nutritivi alla pianta, evitando qualsiasi tipo di "stress", anche nelle fasi particolarmente delicate di allegagione ed ingrossamento dei frutti. Anche l'acqua di falda utilizzata per l'irrigazione e caratterizzata da una elevata concentrazione di sali minerali disciolti, contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche e qualitative dei frutti. Durante il periodo di coltivazione il concorso tra l'alta temperatura media, la radiazione solare e la scarsa piovosità, unite a un equilibrato e regolare apporto idrico e nutrizionale, si riflette sull'alto contenuto zuccherino e sull'espressione degli aromi caratteristici del frutto, chiaramente evidenziati dai profili sensoriali riportati nei "Quaderni della ricerca della Regione Lombardia" (Anni 2003-2005). Questi fattori microambientali specifici e peculiari, uniti all'esperienza secolare nell'adozione delle più opportune tecniche colturali ed alla messa a punto di pratiche di coltivazione sostenibile, contribuiscono a conferire al "Melone Mantovano I.G.P." una reputazione solida, che gli deriva da peculiarità uniche ed irripetibili su tutto il territorio nazionale. In particolare la polpa di color giallo-arancio e/o salmone particolarmente succosa e croccante, con un elevato grado zuccherino ed una quantità media di potassio e sali minerali generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione, oltre al sapore caratteristico, esaltato anche dall'odore di polpa di anguria e dall'aroma di tiglio, contribuiscono a rendere unici i frutti del "Melone Mantovano" ad Indicazione Geografica Protetta.

Articolo 7
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento CE 510/06. Tale struttura è l'Organismo di controllo CHECK FRUIT – Via C. Boldrini, 24 – 40121 Bologna – Italia – Tel. 051-649.48.36, fax 051-649.48.13, e-mail:info@checkfruit.it

Articolo 8
Etichettatura

Il “Melone Mantovano I.G.P.” viene immesso al consumo in conformità alle norme richieste dal Regolamento Comunitario, utilizzando una delle confezioni in cartone, legno o materiale plastico, di seguito riportate:
• bins;
• cartone telescopico (traypak);
• plateaux in cartone nuovo;
• cassetta in legno nuova;
• cassetta riutilizzabile in materiale plastico;
• confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).
La dicitura “Melone Mantovano” Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, ed il simbolo comunitario delle I.G.P., devono essere apposti in modo chiaro e perfettamente leggibile sulle confezioni. È consentito in abbinamento alla indicazione geografica protetta, l’utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d’azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente. Il contenuto di ciascun imballo deve essere omogeneo e contenere meloni della stessa varietà e tipologia. Sui singoli frutti dovrà essere apposto il logo della denominazione “Melone Mantovano I.G.P”, come di seguito descritto.
Il logo è costruito sulla base di un cerchio quadrettato, all'interno del quale - in una porzione bianca - è collocata la scritta “Melone Mantovano I.G.P.”, realizzata con il carattere Helvetica Neue Bold Condensed. Al disotto della scritta spicca, in verde chiaro, il profilo più celebre della città di Mantova. Al fianco della scritta, alcune forme in colore richiamano in senso ancora più forte la forma e il colore del frutto. I colori pantoni sono indicati nel disegno. Il logo può essere utilizzato sino a un diametro minimo di 2,5 cm. Sugli imballi e nella comunicazione pubblicitaria e promozionale il logo ha un’area di rispetto di 1 centimetro per lato.

Pant. 155
Melone
Mantovano
I.G.P.
Pant. 349
Pant. 165
Pant. 376
Pant. 1505

10A00807

Domanda di registrazione della denominazione «Los Pedroches» ai sensi dell'articolo 5, del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 3 del 7 gennaio 2010, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale denominazione di origine protetta, presentata dalla Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR) - Spagna, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – prodotti a base di carne – **«LOS PEDROCHES»**

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A00808

Domanda di registrazione della denominazione «Queso de flor de guía»/«Queso de media flor de guía»/«Queso de guía» ai sensi dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 315 del 23 dicembre 2009, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale denominazione di origine protetta, presentata dalla Spagna, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – formaggio – **«QUESO DE FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE GUÍA»**

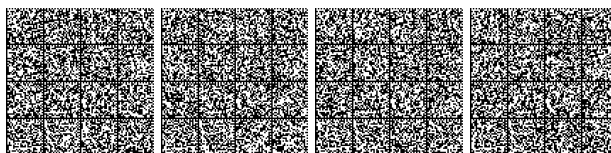
Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A00809

Domanda di registrazione della denominazione «Saucisse de morteau» o «Jesus de morteau» ai sensi dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

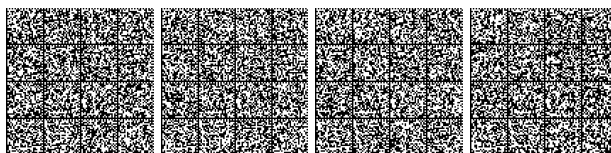
Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 315 del 23 dicembre 2009, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale indicazione geografica protetta, presentata dalla - Francia, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)– **«SAUCISSE DE MORTEAU» o «JESUS DE MORTEAU»**

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A00810

Domanda di registrazione della denominazione «Hessischer handkäse», «Hessischer handkäs» ai sensi dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

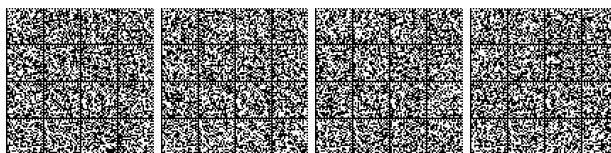
Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 320 del 24 dicembre 2009, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale indicazione geografica protetta, presentata dalla Germania, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – formaggi – **«HESSISCHER HANDKÄSE», «HESSISCHER HANDKÄS».**

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A00811

Domanda di registrazione della denominazione «Genisse fleur d'Aubrac» ai sensi dell'articolo 5, del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n. 322 del 30 dicembre 2009, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale indicazione geografica protetta, presentata dalla Francia, ai sensi dell'art. 5 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – carni (e frattaglie) fresche – **«GENISSE FLEUR D'AUBRAC».**

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 2 del predetto regolamento comunitario.

10A00812

Domanda di registrazione della denominazione «Bratislavský Rožok» o «Pressburger Kipfel» o «Pozsonyi Kifli» ai sensi dell'articolo 7, del regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.

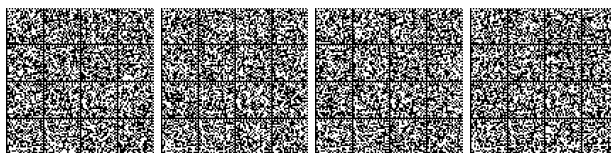
Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea – serie C n.320 del 24 dicembre 2009, a norma dell'articolo 8, del Reg. CE 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione quale specialità tradizionale garantita, presentata dal Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska – Repubblica slovacca, ai sensi dell'art. 7 del Reg. CE 510/2006, per il prodotto entrante nella categoria – prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria – **«BRATISLAVSKÝ ROŽOK» O «PRESSBURGER KIPFEL» O «POZSONYI KIFLI».**

Copia della predetta domanda contenente la descrizione del disciplinare di produzione è disponibile presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo Sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del consumatore - SACO VII, Via XX Settembre n. 20 – Roma, per gli operatori interessati, i quali potranno prenderne visione, trarne copia e formulare eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente comunicato, ai sensi dell'art. 9, del predetto regolamento comunitario.

10A00813

ITALO ORMANNI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

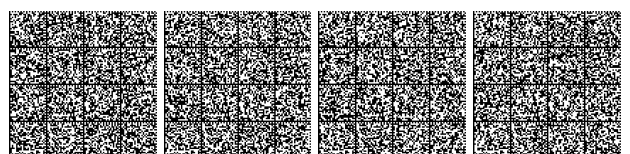
(G003011_1) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2010 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2010.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione)	€ **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	
serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,20)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.